

# 給食メニュー チリコンカーンを作ろう!

開催日時 12月9日(土) 午前10時～  
会場 横浜市技能文化会館 6階料理研修室  
参加人数 親子12組 24名  
内容 食育「だいの話」と調理実習・試食  
実施献立 チリコンカーン 野菜サラダ オレンジゼリー トルティーヤ 麦茶  
(下線部の調理実習を行いました)

## 食育講話『だいの話』



講師は長年にわたり栄養教諭として学校で指導にあたり、現在もご活躍されている仙田京子先生です。だいの歴史や栄養、学校給食のだいのメニュー、国語の教材「すがたをかえる大豆」に関連した話などをわかりやすく教えていただきました。

## 調理説明の様子



## 市内産野菜の使用



にんじん・キャベツ・きゅうりは、横浜市内産を購入しました。

## 調理実習の様子

親子3組6人で協力して調理を行いました。一生懸命料理に挑戦する様子をご覧ください。



みんなの感想（抜粋）

大すきなチリコンカンの  
作り方がしれてよかったです。

今日はありがとうございました。短時間で  
三品もつくれたことに子どもはおどろいてい  
ました。好きなメニューの作り方を教えても  
らえたので、ぜひ家でも作ってみようと思  
います。

子供がいつもの給食を自分で  
作って食べられる良い機会で  
した。HPを見て、家でも色々  
作ってみます。

給食を親が食べる機会がないの  
で、人気でおいしいと聞いたチリ  
コンカンを作る機会をいただけて楽  
しかったし、おいしくみんなで食べら  
れてよい機会になりました。

大豆の話が写真や絵が  
あってわかりやすかった。

はじめてつくったけど、たの  
しかった。おいしかった。

色々な事が出来て楽しかったです。この体験を  
通して、お家でも作ってみたいと思いました。あ  
りがとうございました！

オレンジゼリー

野菜サラダ

トルティーヤ

チリコンカン



ご参加いただいた皆様ありがとうございました。  
また、ご応募くださいました多くの皆様に感謝申し上げます。

